2012.06 No.632

MIYAZAKI PREFECTURAL FEDERATION OF FISHERIES CO-OPERATIVE ASSOCIATIONS WEB MAGAZINE

宮崎のさかな文化を学び、育む

ロケット打上に関する事前協議

お魚料理講習会（都城農業高校）

お魚料理講習会（都城農業高校）

CONTENTS

水産宮崎ダウンロードサービス
※必要な方はコチラから A4 サイズで出力出来ます。

2012.6.1発行（毎月1回1日発行）

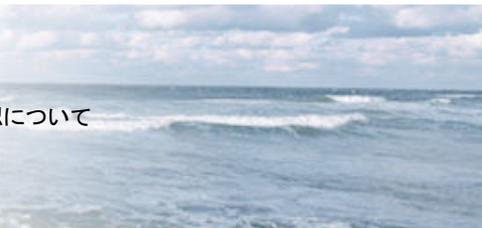
FISHING POLITICS 漁政

平成24年度
宮崎県漁政対策委員会 第1回委員会

宮崎県漁政対策委員会（会長　丸山英満）は、去る5月11日（金）水産会館2階 信漁連会議室にて、第1回委員会を開催した。
協議内容は下記の通り

協議事項

(1)平成24年度定期組合長会議提出議案について
- 平成23年度活動状況及び収支決算書の承認について
- 平成24年度事業計画及び収支予算書(案)の承認について
- 平成23年度ロケット打上げに係る協力謝金の配分(案)の承認について
- その他

(2)平成24年度ロケット打上げについて
(3)その他

平成24年度
ロケット打上げに関する事前協議

漁政対策委員会 第1回委員会にひきつづき、5階大研修室にて、平成24年度ロケット打上げに関する事前協議が行われた。協議内容は下記の通り

議 事

(1)ロケット打上げについて
　(ア)平成24年度ロケット打上げ計画について(案)
　(イ)平成25年度ロケット打上げ計画(案)概要について
(2)漁業対策について
　(ア)平成23年度種子島周辺漁業対策事業の結果について
　(イ)平成24年度種子島周辺漁業対策事業について(案)
　(ウ)平成24年度協力謝金について(案)
(3)その他

お魚料理講習会（都城農業高校）

去る5月14日、都城農業高校において今年度初めてとなるお魚料理講習会を開催した。2年生ライフデザイン科40名と教諭を含め8班に分かれ、南郷漁協女性部のご協力のもとかつおのたたき・かつお飯を作った。サバなど捌いたことはあるが、大きい魚は初めてという生徒が多く、難しいと言っていたが、頭・内臓をきれいに外していた。試食の際には、普段あまり魚を食べない生徒でも今回の料理はおいしいと食べていた。

シーフード料理コンクールレシピ募集！

下記日程にてシーフード料理コンクール宮崎県大会を開催致します。宮崎県在住でアマチュアの方であればご応募出来ます。12月に東京で開催される全国大会への出場のチャンスもありますので、自慢の作品を是非ご応募ください。

テーマ：「30分以内で出来るメインのお魚料理」

さかなで彩る美味しい食卓 ～手軽で美味しいおさかなメインの料理～ 書類〆切: 平成24年8月31日(金)必着

9月初旬に書類審査を行い、出場者8名を決定、9月18日(火)に実技審査を行います。

詳細・応募用紙についてはこちらをクリックしてください。

平成24年5月属人水揚げ表

漁協名＼区分	5月分			5月末累計			昨年同月累計			増減		魚価対比 %
	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	数量 t	金額 千円	
北浦	2,362	175,473	74	13,132	904,346	69	11,964	852,676	71	1,168	51,670	-3.0
島浦町	915	112,290	123	4,806	614,402	128	3,221	613,438	190	1,585	964	-32.7
延岡	74	13,740	186	280	110,390	394	190	50,610	266	90	59,780	48.3
延岡市	178	40,416	227	512	208,036	406	359	188,071	523	153	19,965	-22.3
庵川	212	66,594	314	708	275,476	389	543	273,440	503	165	2,036	-22.6
門川	65	30,604	468	238	123,557	518	223	106,928	481	15	16,629	7.7
日向市	471	226,193	480	2,091	1,074,139	514	1,628	971,901	597	463	102,238	-13.9
都農町	35	25,819	738	249	139,463	559	174	105,690	606	75	33,773	-7.7
川南町	308	177,166	575	1,881	1,075,608	572	1,472	926,478	629	409	149,130	-9.1
一ツ瀬	16	9,157	559	70	42,424	605	78	49,710	640	-8	-7,286	-5.5
檍浜	6	2,882	519	57	20,215	356	49	15,728	320	8	4,487	11.2
宮崎	57	26,831	471	602	212,962	353	511	184,264	360	91	28,698	-1.8
宮崎市	87	40,321	464	458	199,080	435	361	175,223	485	97	23,857	-10.3
日南市	1,019	339,005	333	3,234	1,347,948	417	3,636	1,381,172	380	-402	-33,224	9.7
南郷	2,499	952,883	381	4,950	2,175,767	440	6,124	2,210,734	361	-1,174	-34,967	21.8
栄松	145	55,071	380	324	149,467	461	577	222,249	385	-253	-72,782	19.7
外浦	883	273,335	309	1,759	678,929	386	2,402	821,582	342	-643	-142,653	12.8
串間市東	203	52,196	257	917	363,838	397	943	281,200	298	-26	82,638	33.2
串間市	510	277,453	544	3,729	1,970,782	528	3,189	1,824,381	572	540	146,401	-7.6
合計	10,046	2,897,430	288	39,998	11,686,830	292	37,645	11,255,474	299	2,353	431,356	-2.3

端数処理の関係で、下1桁が合わない部分があります。

宮崎県漁協職連第56回定期総会開催

宮崎県漁協職員連絡協議会(副委員長・片伯部修)は、5月18日(金)水産会館研修室において、第56回定期総会を各漁協職員等26名参加のもと開催した。役員補充について日南市漁協の重永氏が新たに選任され、延岡市漁協の片伯部氏、川南町漁協の河野氏の三役にて互選。結果、延岡市漁協の片伯部氏が委員長、重永氏、河野氏が副委員長となった。また、提出された平成23年度事業報告書及び収支決算書(案)・平成24年度事業計画書及び収支予算書(案)・平成24年度会費の額及び徴収時期の決定について、全て原案どおり承認決定された。本年度の主な取組として、以下の活動を行うこととなった。

○レクリエーション
　県北・県央・県南三地区において、ボウリング大会を開催する。
○体育大会
　例年どおり10月下旬、海洋高校において開催する。

平成24年度宮崎県漁協参事会第一回定例会

宮崎県漁協参事会(会長・河野貞夫)は、5月25日(金)、会員22名参加のもと水産会館研修室において、第一回定例会を開催した。会は南郷漁協の黒木参事を議長として選任し協議に入り、協議事項はすべて原案通り承認された。

(協議事項)
・平成23年度事業報告書及び収支決算書(案)について
・平成24年度事業計画書及び収支予算書(案)について
・平成24年度会費の額及び徴収時期の決定について

また、河野会長退任に伴う役員の補欠選任が行われた後、現役員との互選の結果、下記のとおり選任された。

会 長 石井 強(日向市漁協)
副会長 児玉 直樹(川南町漁協)
〃 中村 伸夫(串間市東漁協)
監 事 川部 春久(信 漁 連)

定例会終了後、次のとおり研修会を行った。

(1)JF全国監査機構への移行に伴う監査方法の変更について
　説明者:JF全国監査機構 漁協監査部 部長 加古川淳一郎氏
(2)漁協の検査等について
　説明者:宮崎県水産政策課団体金融担当
(3)資源管理について
　説明者:宮崎県水産政策課資源管理担当
(4)儲かる漁業実現アクションプランについて
　説明者:宮崎県水産政策課企画流通担当

県域ビジョン第1回幹事会

宮崎県内漁業協同組合及び系統組織機能・基盤強化推進協議会(会長・丸山英満)は、5月28日(月)水産会館第2研修室において第1回幹事会を開催した。提出された協議事項である
(1)本協議会の設置について、(2)基本方針検討の方向性について、(3)今後のスケジュールについて、すべて了承された。

本協議会は漁業者、漁協、系統団体、関係市町並びに県が漁業経営に不可欠な漁協機能を維持するとともに、「儲かる水産業」実現に向け、一丸となって取り組むために設置されたものである。

No.632.2012.6.1発行

JFバッテリー 夏季キャンペーンただいま実施中!!

皆様には日頃よりJFバッテリーをご愛顧頂き、心より感謝申し上げます。ただいま、下記の期間限定で夏季キャンペーンを実施中です。JFバッテリーには、①容量UPで長寿命化、②防爆栓の採用により安全性に配慮、③船舶専用付属端子ターミナル付き、④船舶対応取扱説明書を添付、などの特長があります。是非、この機会に「JFバッテリー」をお試し下さい。詳細はコチラから。

対象期間	平成24年7月1日～平成24年8月31日
対象商品	①JFバッテリー全般
	②FB製 4輪バッテリー全般
キャンペーン価格	1台に付き通常価格より500円値引き致します。 (但し自動車用A19、B19は250円値引)

ナチュラルミネラルウォーター「美泉水」

発売当初よりご愛顧頂いております「美泉水」の取扱もおかげさまで5年目を迎えました。改めまして此れまでのご愛顧に対しお礼を申し上げますと共に今後益々、ご愛顧賜りますようお願い申し上げます。
美泉水は、「安心して美味しく飲める」をコンセプトに、名水の産地である鹿児島県志布志町安楽の広大なシラス台地に降り注いだ雨水が長年の歳月をかけ岩間から湧水となって吹き出している源水を採取しております。
そのままお飲み頂くのはもちろん、お茶・コーヒーの香りや持ち味をグンと引き立てます。
また、これから暑い真夏の季節を迎え、水分補給が重要となってきます。熱中症等防ぐ為にも、美泉水を愛飲されてはいかかでしょうか?

【お問い合わせ先】

本所業務部	0985-28-6111
延岡支所	0982-37-0030
日南支所	0987-23-5231

平成24年度 第1回理事会

漁連は、5月21日(月)水産会館第一中研修室において、平成24年度第1回理事会を開催し、次の事項について報告及び議案審議を行い、全議案とも原案通り承認された。

報告事項

第一号報告 資産自己査定について
第二号報告 平成24年度年間行事予定について
第三号報告 コンプライアンス年間計画について
第四号報告 農水官房検査一部指摘事項について

附議事項

第一号議案 平成23年度業務報告書、貸借対照表、損益計算書、損失処理(案)、注記表及び付属明細書に関する件
第二号議案 平成23年度監事監査結果に関する件
第三号議案 平成24年度事業計画及び収支計画(案)に関する件
第四号議案 平成24年度指導事業賦課金の額及び徴収方法に関する件
第五号議案 平成24年度内における理事及び監事の報酬に関する件
第六号議案 平成24年度内における借入金の最高限度額に関する件
第七号議案 役員の補欠選任に関する件
第八号議案 財務改善計画に関する件
第九号議案 定款の変更に関する件
第十号議案 漁協監査規程の廃止に関する件
第十一号議案 諸規定の改廃に関する件
第十二号議案 燃油高騰対策資金償却の免責に関する件
第十三号議案 平成24年度通常総会の招集及び付議事項に関する件
第十四号議案 固定資産取得に関する件
第十五号議案 石油類の価格改定に関する件
第十六号議案 外部出資に関する件

役員候補者推薦会議

漁連では、理事1名の欠員が生じたことから、去る5月22日(火)に役員候補者推薦委員選出協議会を開催し、6名の推薦委員が決定され、同日に役員候補者推薦会議を開催し、南郷漁協 代表理事組合長 松浦和繁氏が役員候補者として推薦された。(5月23日公告)

宮崎のさかなに含まれる機能性成分調査について　ー生物利用部ー

はじめに

水産物の有効活用のため、大学で老人性疾患や生活習慣病に有効な機能性成分の探索を行った結果、「カルノシン」という成分に脳血管性認知症予防、不眠症改善、疼痛緩和、抗ストレス等の機能を持つことが発見されました。カルノシンは、以前から疲労回復効果が知られており、最近ではサプリメント等で見られるようになった成分です。そこで、海洋性資源の中でも未利用のものや低利用のものに関して、カルノシン含有量調査を行い、これら資源を有効活用できないかと考え、調査を行いましたので、その結果を紹介します。また、併せて、いきいき宮崎のさかなブランド確立推進協議会が選定している宮崎のさかな15魚種について、水産物の魚肉特性を把握し、売り込みの際のPRの一助を目的として、一般成分、遊離アミノ酸分析を行いました。さらに、これらの事業で見いだされた機能性成分を多く含む水産物について、加工品試作も行いました。

カルノシンについて

カルノシンとは、β-アラニンとヒスチジンというアミノ酸が2つ繋がっているジペプチドで、他にも似た性質をもつアンセリン、バレニン等をまとめてイミダゾール化合物と呼んでいます。

カルノシン含有量分析結果

深海底曳網漁業で漁獲される未利用資源(商品価値がなく、廃棄されるもの)や、県内で発生する加工残渣等のカルノシン含有量調査を行いました(表1)。

(mg/魚肉湿重量100g)

魚種	筋肉	頭・内臓部	魚種	筋肉	頭・内臓部
ブリ		0	チョウザメ筋・皮		290.1
マアジ	0		チョウザメ軟骨・鰭		0
ゴマサバ	0		ギンメダイ	0	
アオメエソ	0		ニギス	0	0
ヒウチダイ	0	0	カゴシマニギス	0	0
ソコマトウダイ	0	0	シロザメ	0	
イチモンジヒゲ		0	ニセクロナマコ	0	
カンパチ	0	0.3	アカアジ	0	
カタクチイワシ	0		キホウボウ	0	0
ウルメイワシ	0		ヒメケブカツノガニ	0	0
マアナゴ	76.9		ケブカツノガニ	0	0
チダイ	0		スナヒトデ	0	0
ヌメリゴチ		0	モミジガイ	0	0
ヒメジ	0		ムラサキウニ棘・殻	0	0
イボダイ	0		ナガウニ棘・殻	0	0
アユ	0	19.1	キハダ卵巣	0	0
ムツ	0		クロマグロ精巣	0	0
ミドリフサアンコウ		0			
カルノシン有り 計				1	3
カルノシン無し 計				28	18

表1 県産水産資源のカルノシン含有量調査結果(mg/魚肉100g)

50サンプルを分析した結果、頭・内臓の廃棄部分でカルノシンを含んでいたのは、カンパチ、アユ、チョウザメ皮の3サンプルで、筋肉等の可食部分では、マアナゴの1サンプルでした。

次に、宮崎のさかなに選定されている15魚種の筋肉部分のカルノシン関連化合物含有量を調査しました(表2)。

(mg/魚肉湿重量100g)

	カルノシン	アンセリン	ヒスチジン	β-アラニン
カツオ	45.0	254.4	1,352.7	(−)
キハダ	75.3	390.9	1,150.5	0.7
マダイ	(−)	(−)	19.2	(−)
カンパチ(養殖)	(−)	68.3	106.6	(−)
シイラ	(−)	24.3	468.8	(−)
トビウオ	(−)	12.8	637.1	(−)
イセエビ	(−)	(−)	16.6	5.1
マアジ	19.3	(−)	237.6	(−)
マイワシ	(−)	(−)	708.1	(−)
ブリ	(−)	10.1	643.1	2.0
ヒラメ	(−)	(−)	7.9	(−)
オオニベ	(−)	19.9	2.6	(−)
アユ(養殖)	(−)	156.9	71.6	0.7
ウナギ(養殖)	504.1	(−)	2.8	1.3
ヤマメ(養殖)	(−)	1,072.6	55.6	1.2

(−)は未検出

表2 宮崎のさかなカルノシン関連化合物の分析結果(mg/魚肉100g)

その結果、カツオ、キハダ、マアジ、ウナギにカルノシンが含まれていました。特にウナギに多く含まれており、これはウナギを売り込む際のセールスポイントになると思います。カルノシンを多く含むウナギですが、もっとカルノシンを多く含む魚があります。それがチョウザメです(図1)。本県が開発した増強飼料を用いて養殖されたシロチョウザメの魚肉には100g当たり1000mgを超えるカルノシンが含まれています。チョウザメというとキャビアが有名ですが、その魚肉も十分利用価値があり、現在、県を挙げてチョウザメ養殖とその振興に力を注いでいるところです。

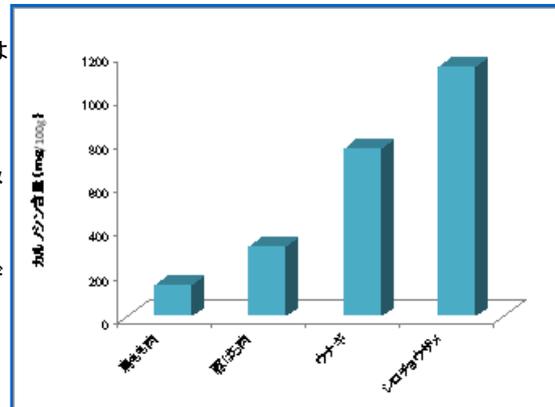



図1 畜肉類とチョウザメ等のカルノシン含量の比較

加工品の開発

カルノシンを多く含む食材、チョウザメの魚肉を用いて加工品開発を行いました。通常魚肉をすり身にして利用する際には水さらしという作業を行います。そうすることで、臭み等がなくなり、品質の安定したすり身が得られます。しかし、カルノシンは、水溶性成分です。魚肉を水にさらしてしまうとせっかくの成分が流失してしまいます。そこで、カルノシンを残すため、水さらしをしない魚肉を使いました。また、チョウザメの魚肉は透明感があって歯ごたえのあるきれいな白身なので、歯ごたえを活かしたソーセージと生ハムを試作しました。また、調味料に添加するハーブについても、白身の魚肉に合わせたいと思い、県農業試験場薬草センターの協力を得ながら、ハーブの種類と配合について共同開発し、オリジナルブレンドを創りました。その結果、カルノシンを多く含んだソーセージを試作することが出来ました(図2、3)。また、チョウザメソーセージの試食アンケートを行った結果、見た目、香辛料の量、塩気、食感ともに良い結果でした(図4)。

図2 チョウザメソーセージ（左:魚肉ブロック 中:オリジナルハーブブレンド 右:ソーセージ)

mg/100g	水さらし無	水さらし有	減少率
カルノシン	205	184	10.1
ヒスチジン	12	10	23.8
β-アラニン	16	12	24.2
タウリン	22	21	
その他	225	205	

図3 水さらしの有無による製品中のカルノシン量　　図4 ソーセージ試食アンケート結果

生ハムもソーセージ同様にハーブを使って仕上げました(図5、6)。

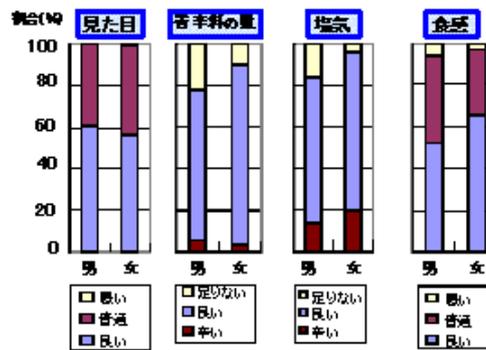



図5 チョウザメ生ハム　　図6 生ハム調理例

これらの結果を、今後、本県水産業の振興に役立てていきたいと思っています。水産試験場には、加工機器等を使って試作が行える水産加工指導センターがあります。加工品のアイディアがあるが設備がなかったり、新製品の試作を行いたいなどの希望がありましたら、ぜひ水産試験場生物利用部加工担当(0985-65-1511)まで御連絡ください。

宮崎県旋網漁業組合第3回役員会

宮崎県旋網漁業組合(組合長 菅野教義)は、去る6月6日(水) 宮崎市にて第3回役員会を開催した。
協議内容は下記の通り
(1)平成24年度の取り組みについて
(2)その他

5月の動き

日	内容	日	内容
11日	宮崎県漁政対策委員会第1回委員会・ロケット打上げに関する事前協議	21日	第1回理事会
14日	お魚料理講習会(都城農業高校)	22日	役員候補者推薦委員選出協議会
16日	宮崎県漁協職連第56回定期総会	25日	宮崎県漁協参事会第1回定例会